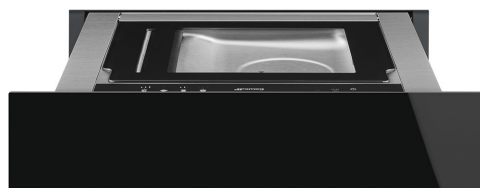


CPV615NX

Produktserien	Innbyggingskuffer
Kommersiell høyde	15 cm
Type	Vakuumsuffe
Vitalitetssystem	Ja







Estetisk linje

Estetikk	Dolce Stil Novo	Glass Type	Formørkelse
Farge	Sort	Front panel	Med horisontal strimmel
Finish	Sort	Logo	silke skjerm
Komponent behandling	Rustfritt stål	Logo plassering	Innsiden
Materiale	Glass		

Kontroller

Type kontroll innstilling Touch-kontroll

Programmer/funksjoner

Bevaring syklus	
Vakuum i beholdersyklus	
Chef funksjon	
Forsegling	

Tekniske egenskaper

						Åpnings mekanisme	Skyv-dra	Sikkerhetsmagnetventil	Ja
						Basis material	Rustfritt stål 304	anti olje tilbakeløp	
								Avfukting pumpesyklus	Ja, automatisk

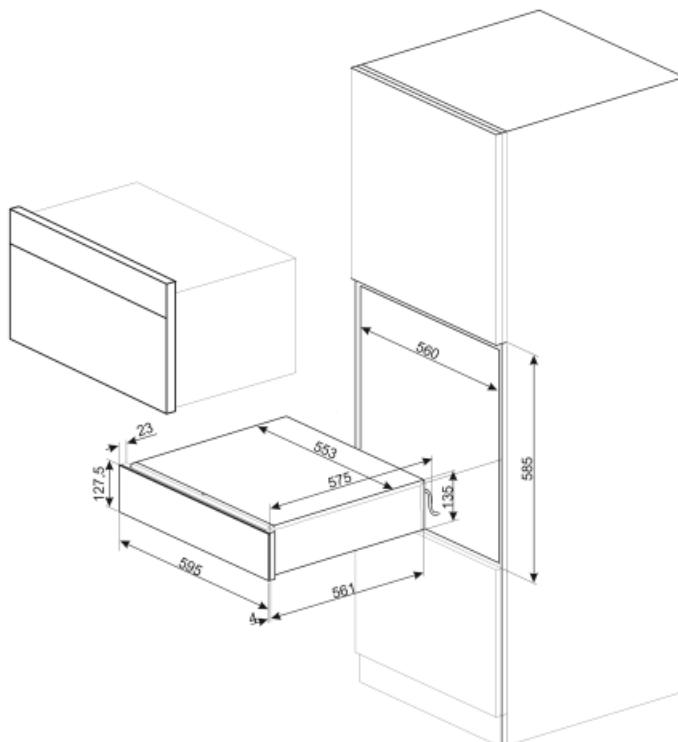
Lokk materiale	Temperert glass med ramme	Muliggjør vakuum stang lengde	260 mm
deksel åpning	65° +/- 3°	Muliggjør flyttbar vakuum stang	Ja
Skuff stabiliseringsanordning	Ja	Sveisetype	Dobbelfase
Skuff maks framspring	453 +/- 2 mm	Bevaring syklusvarighet	1' - 1'20"
Maks vekt kvote	15 kg	Oppnåelig vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Maksimal skuffebelastning vekt	48 kg	Vacuum sensor	Ja, nøyaktighet 10 mbar
Kapasitet	6,5 l	Tilbehør som følger med	Bag for matkonservering, Poser for sous-vide koking
Pumpeflyt	4 m ³ /h		

Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(F;E) Schuko	Spenning (V)	220-240 V
Nominell effekt	240 W	Frekvens (Hz)	50-60 Hz
Nåværende	1 A		

Logistisk informasjon

Bredde (mm)	597 mm	Produkt Høyde (mm)	135 mm
Dybde (mm)	570 mm		

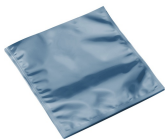


Not included accessories



VBA01

Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 20x30, 50 stk



VBA02











Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 25x35, 50 stk



LIFEBOX

Sett med 3 beholdere for vakuumsuff

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  | Chef-funksjonen veksler mellom kompresjon- og dekompresjonsyklus og korter ned tidsbruken til visse operasjoner, slik som marinering og infusjon, som vanligvis vil kreve mye tid. |  | Vakuumposer til oppbevaring Disse posene tåler temperaturer på mellom -25 °C og 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Egnert for spisskammer, kjøleskap, fryser, men kan ikke brukes til vakuumsteking. |
|  | Vakuum-i-pose funksjonen er en garanti for vakuumsetting i poser basert på tre nivåer. Det er også mulig å velge nivå 0 for å lukke posen uten å skape vakuum. |  | Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell. |
|  | Sous-vide stekeposer. Disse posene tåler en maksimal temperatur på mellom 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer), eller 121 °C (i 30 minutter). Egnert for spisskammer og kjøleskap, men kan ikke oppbevares i fryser. |  | Vakuum-i-beholder funksjonen er en garanti for vakuumsetting i glass- eller plastbeholdere ved å velge mellom tre forskjellige nivåer. Bruk kun beholdere som er godkjente for vakuum-bruk og tåler 99,9% vakuum. |
|  | Ved å sette den høyeste vakuum-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuum. |  | Vakuumsensoren garanterer maksimalt vakuum tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles. |
|  | Maskinen kan stilles inn ved tre forskjellige forseglingsnivåer. Ved å stille inn maksimalt nivå er det mulig å forsegle flere poser samtidig i en unik syklus. |  | Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser. |

Benefit (TT)

Skyv-trekk døråpning

Skuffen åpnes med et enkelt trykk og lukkes ved å skyve den tilbake.

Vitality System

Kombinert bruk av dampovn, blast chiller og vakuumsuff muliggjør konservering av produktets karakteristikk og maksimal smaksforbedring

Bevaring syklus

3 konserveringssykluser (delikat, konservering, sous vide)

Vakuum i beholdersyklus

3 vakuumnivåer (delikat, medium, sterk)

Chef funksjon

Perfekte marinader og infusjoner takket være Chef-modus